

OENOTREAT D

DÉTARTRANT POUR CONTENANTS
(CUVES, ÉGRAPPEUSES, REFROIDISSEURS A MOÛTS)

Composition

Produit alcalin

Caractéristiques

Aspect : liquide incolore légèrement visqueux
pH basique

Efficacité

OENOTREAT D est une formulation puissante qui assure un détartrage efficace des cuves et autres contenants.

Utilisation

Détartrant pour contenants : cuves inox, béton, polyester, égrappeuses et refroidisseurs à moûts.

Mode d'emploi

Pour le détartrage des cuves :
1/ Préparer OENOTREAT D à la dilution de 2 à 10 % selon le support :

- 2 à 4% pour l'époxy
- 3 à 5% pour l'inox
- 5 à 10% pour le béton brut

2/ Faire circuler la solution à l'aide de l'appareil mobile de nettoyage OENOMOBIL placé dans le fond de la cuve.
3/ Laisser tourner pendant 15 minutes.
4/ Contrôler et rincer avec de l'eau froide
Remarque : avant la fin du détartrage, on peut ajouter un peu de OENOTREAT 9 dans la solution, ce qui permettra de désinfecter la cuve et facilitera le rinçage.

Pour les égrappeuses et vis d'Archimède :
soit : faire circuler dans l'égrappeuse une solution de OENOTREAT D à la dilution de 5 à 10 % au moyen d'une pompe,
soit : pulvériser OENOTREAT D pur sur les surfaces entartrées, puis rincer avec de l'eau (machine HP ou autre).

Pour les refroidisseurs à moûts :
Faire circuler une solution de OENOTREAT D à la dilution de 1 à 10 % pendant 10 minutes puis contrôler et rincer avec de l'eau.

Le rinçage devra être contrôlé à l'aide de bandelettes de papier pH.

Recommandations

Conserver dans l'emballage d'origine à une température de 5°C à 50°C.
Ne pas avaler.

Précautions d'emploi

Consulter l'étiquette ou la fiche de données de sécurité avant toutes utilisations : **C – Corrosif**
R35 : provoque de graves brûlures

Législation

L'Oenotreat D est un produit conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des matériels destinés à être en contact avec les denrées et boissons alimentaires.

Conditionnement

Bidon de 30 kg



5 route de la Reuille – 33910 Saint Denis de Pile
Tel 05 57 84 76 84 - Fax 05 57 84 76 85
Mobile 06 08 46 96 54 – c.magen@oenocare.com